スチームコンベクションオーブン
KS7100000M

取扱説明書

AEGスチームコンベクションオーブンをお買い上げいただき、
まことにありがとうございます。
この取扱説明書には裏表紙に製品保証書がついています。
製品保証書の「お買い上げ日・販売店名」の記入をお確かめのうえ
保管くださるようお願いいたします。

必ずこの取扱説明書をお読みになってから、
ご使用ください。

はじめに

このたびは、AEGスチームコンベクションオーブンをお買い上げいただきまことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- 取扱説明書の最後に製品保証書がついています。製品保証書の内容および「お買い上げ日/販売店名」の記入をお確かめのうえ、別紙設置マニュアルと共に大切に保管してください。
- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に、必ず保管してください。
- 本機を他の人に譲渡されるときは、必ずこの取扱説明書を添付してください。
- 設置および使用が正しく行われなかった場合の故障や事故については、責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。

⚠ このマークの後には、「警告」「ご注意」に関する事項が書かれています。
本機の機能保護や、安全のために必ずお守りください。

ℹ このマークの後には、本機を安全かつ、有効に利用するための情報が書かれています。

☞ このマークの後には、本機の使用に関する情報が書かれています。

このマークの後には、環境に配慮した使い方や情報が書かれています。

!? このマークの後には、その他の注意事項が書かれています。

- この取扱説明書には、製品が故障と思われるときに、お客様がご自分でトラブルを解決するための点検方法が書かれています。「故障かな？」と思われるときには、まずこの取扱説明書の「故障かな？と思ったら」をご覧ください。点検後も正常に作動しない場合には、本機の電源を切り、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご連絡ください。

⚠ 警告
修理技術者以外の方は分解したり修理をしないでください。 技術者以外の方が修理すると、とても危険です。 必ず、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご連絡ください。

もくじ

安全上のご注意

■ 安全にお使いいただくために

- ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
  また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の２つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ **警告**：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。
⚠ **注意**：人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される場合。

（絵表示の例）

⚠ 記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容が描かれています。

⦸ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

⚠ 警告

本製品はビルトイン専用機種です。キッチンへの据え付けや結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。火災や感電・ケガの恐れがあります。

交流単相200Vで定格20A以上のコンセントにつなぎ、単独ブレーカーを設置してください。火災・感電・故障の原因になります。

オーブンプレートに油を入れて使用しないでください。火災の恐れがあります。

アース（D種接地）を確実に行ってください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アース工事については、販売店にご相談ください。

使用後は、電源スイッチが切れていることを確認してください。火災の恐れがあります。

加熱部付近に触れないでください。使用中、使用後しばらくはオーブンおよびその付近に触れないでください。高温のためヤケドをすることがあります。

使用中、使用後しばらくはヒーターに触れないでください。ヤケド・感電の恐れがあります。

水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・サビ発生などの恐れがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しないでください。ヤケド・感電・ケガの恐れがあります。

庫内で天ぷらは行わないでください。発火します。

カーテンなど可燃物の近くで使用しないでください。火災の恐れがあります。

交流単相200V以外では使用しないでください。火災・感電・故障の原因になります。

電源コードやプラグが傷んだり、コンセントの差込がゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。

機械に異常が生じたり、動かなくなった場合は事故防止のため、すぐに電源を切って専用ブレーカーを落とし、お買い上げの販売店または当社サービスセンターに必ず点検修理をご依頼ください。感電や漏電・ショートなどによる火災の恐れがあります。

⚠ 警 告

お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。感電の原因になります。

本製品のそばに別に電気器具がある場合、その電源コードをオーブン表面に触れさせたり扉に挟んだりしないでください。火災・感電の原因になります。

改造はしないでください。また修理技術者以外の人は、分解したり修理しないでください。火災・感電・ケガの原因になります。修理はお買い上げの販売店または当社サービスセンターへご相談ください。

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。また重いものを乗せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

設置に関しては、必ず設置マニュアルの設置基準に従ってください。火災の原因になります。

庫内のスチーム発生器にピンや針金などの金属物など、異物を入れないでください。感電や異常動作してケガをすることがあります。

前面の排気部に触れたり顔などを近づけないでください。ヤケドの原因になります。

⚠ 注 意

オーブンは、調理以外の目的に使用しないでください。暖房や乾燥用に使用しないでください。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。感電や漏電の原因になります。

使用中は換気してください。

オーブンのドアに物を挟んで使用しないでください。

使用中や使用直後は、金属部に触れないでください。ヤケドをすることがあります。

使用中は本体から離れないでください。調理物が発火することがあります。

食品を必要以上に加熱しないでください。加熱により発火することがあります。

プレートを急冷しないでください。急激な温度変化によって、そりかえったり、変形したりします。

⚠ 注 意

本製品を使用中にドアを開けるときは、近くに子供がいないことを確認してください。高温の空気が排出し、ヤケドをすることがあります。

高温のオーブン庫内から容器やプレートを取り出すときは、鍋つかみ用のグローブ等の十分遮熱性があるものを使用してください。

缶詰やびん詰め等を直接加熱しないでください。破裂したり容器の加熱によってヤケドやケガをする恐れがあります。

壁や家具の近くに設置しないでください。蒸気または熱で壁や家具が傷み、変色・変形の原因となることがあります。

オーブン庫内は高温になりますので、必ず耐熱容器をご使用ください。（プラスチック製耐熱容器・ラップは不可）

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。火災の原因となります。

プラスチック製の調理器具を使わないでください。

本製品の上部や下部に燃えやすい物を置かないでください。火災の原因となることがあります。

使用後は、必ずお手入れをしてください。調理のくずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の恐れがあります。

長時間ご使用にならないときは、必ずブレーカーを落としてください。絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。

電源プラグは確実に根元まで差し込んでください。感電・ショート発火の原因となります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。感電の原因となります。

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。

電源プラグの電極、および電極の取り付け面にホコリが付着している場合は、よく拭き取ってから使用してください。火災の原因になります。

地震が発生したら、あわてずにスイッチを切ってください。揺れの大きいときはまず身の安全を確保してから揺れのおさまるのを待ち、スイッチを切ってください。火災やケガの原因となります。

調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切ってから電源プラグを抜いてください。また炎が消えるまでドアは開けないでください。空気が入り炎が大きくなって火災の原因となります。本製品に水をかけないでください。ドアガラスが割れる原因となります。

■ その他のご注意

安全性について ー 電気に対する安全

- 本製品の取り付けおよび接続は、必ず専門の施工業者の方が行ってください。
- 製品が故障したり損傷を受けた場合は、すぐに電源を切って専用ブレーカーを落としてください。
- 蒸気噴射や高圧の洗浄器具を使用して製品をクリーニングすることは、安全上の理由から禁じられています。
- 製品の**修理は専門技術者のみ**が行ってください。専門知識のない方が修理されると、大きな危険を伴います。修理が必要な際は、お買い上げの販売店または当社サービスセンターまでご連絡ください。
- 電源コードに破損がある場合は、必ず当社サービスセンターへご連絡ください。

お子様の安全について

- 製品の使用中は、保護者なしで小さなお子様がオーブンに近づかないよう十分にご注意ください。

使用上の注意

- 本製品は家庭における通常の調理のための製品ですので、その他の用途に使わないでください。
- 本製品は業務用ではありません。
- 電化製品を電源に接続するとき、製品の近辺にご注意ください。接続コードが電気コンロに触れたり、熱いオーブン窓の下で絡まったりしないように気をつけてください。
- **警告**：ヤケドにご注意ください。使用中はドア内側や庫内、プレートが熱くなります。
- 酒類を調味料として使った場合に、オーブン庫内でアルコール混合の軽い発火が起こることがあります。その場合は、あわててオーブンドアを開けたり、火や炎などの消火措置を行わず、収まるまでドアを開けずに落ち着いて対処してください。

製品の損害を防止するために次のことに従ってください

- オーブン庫内をアルミホイルで覆ったり、グリルプレートや鍋などの調理器具をオーブンの底面に直接置かないでください。過剰な熱が溜まり、オーブンに損害を与えることになります。
- 調理プレートから果物の汁が落ちると除去不可能なシミの原因となります。水分が非常に多いケーキを焼く場合は、汁が落ちないようにご注意ください。
- 開いているオーブンドアに重量をかけないようにしてください。
- 熱せられたオーブン庫内に直接水を流すと、エナメル塗装損傷の原因となります。
- オーブン庫内に水分の多い食品を長時間放置すると、エナメル塗装損傷の原因となります。
- 硬い物をぶつけたり、過重がかからないようにご注意ください。特にオーブン窓の角などに当たると、ガラスが割れることがあります。
- オーブン庫内に燃えやすいものを入れないでください。スイッチを入れたときにそれらが発火することがあります。

製品の廃棄処分について

梱包材

本製品を廃棄されるときは、下記のことにご注意ください。

- 廃棄処分するときは、環境保護のため、処分に関する適正な情報を地元の廃棄処分分担当局、市役所等にお確かめください。
- すべての材質は、環境保護に配慮されており、焼却時の危険性もありません。使用されているプラスチック類はリサイクルが可能で、分別が容易なように、次のように表記されています。

＞PE＜：ポリエチレン（外側の覆いや庫内の袋など）

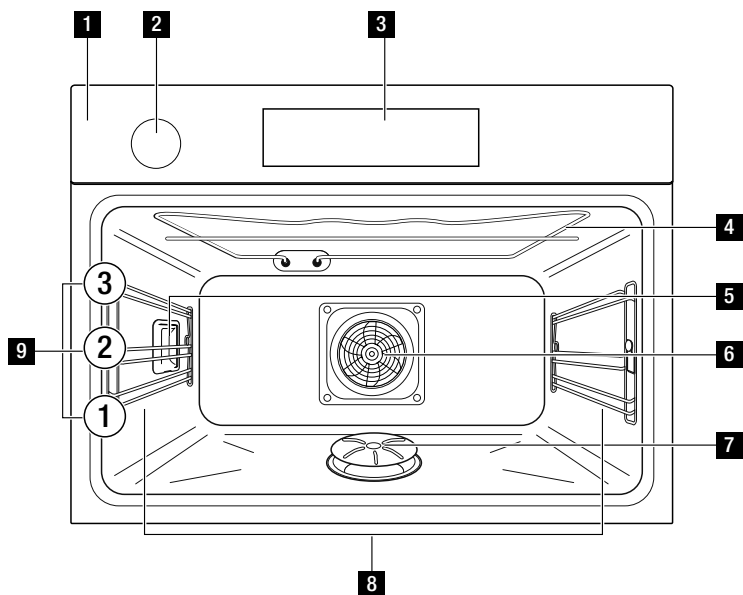
＞PS＜：ポリエチレン発泡体（パッドなど）フロンガスはまったく含まれていません。

カートンは再生紙でできています。古紙再利用業者にそのままお渡しください。

⚠ 警告

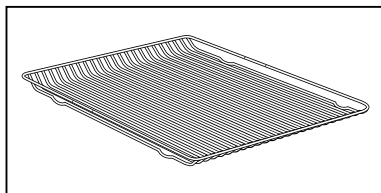
本製品を廃棄する場合は、廃棄前に使用不能にしてください。電源コードからプラグを取り外し、電源コードは切断し、ドアパッキンを外してドアが閉まらないようにしてください。これは、お子さまが本製品に閉じこめられる事故など（窒息する危険）を防止するためです。

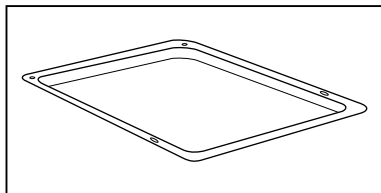
各部の名称

■ 正面

1 コントロールパネル
2 給水口（給水タンク）
3 ディスプレイ
4 グリルヒーター
5 庫内灯
6 ファン＆ファンヒーター
7 スチーム発生器
8 サイドレール（取り外し可能）
9 プレートラック

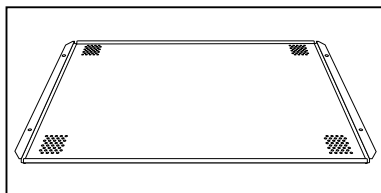
付属品

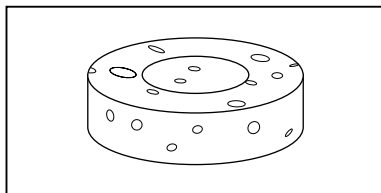
● **グリルプレート**

耐熱食器、ケーキ、ロースト調理用

● **調理プレート（天板）**

ケーキ、クッキー用

● **ペストリー用プレート**

ロールパン、ブレーツェル、小型ペストリー用

i スチーム機能に使用します。表面が変色しても、機能には影響がありません。

● **クイックスポンジ 180**

スチーム発生器に残った水分を吸収します。

はじめてご使用になる前に

⚠ 警告
「安全上のご注意」をお読みください。

■ 使用前の清掃

オーブンをはじめて使用する前に、すべての部品を取り外し、拭き掃除を行ってください。

⚠ ご注意
「点検とお手入れ」の章を参照してください。

■ 時刻の設定と変更

i 本製品は時刻を設定しないと作動しません。
はじめてコンセントに接続したとき、または停電後は、ディスプレイに「12:00」が表示され、時計マーク◷が点滅します。
＋または－をタッチして時刻を設定してください。

時刻の設定

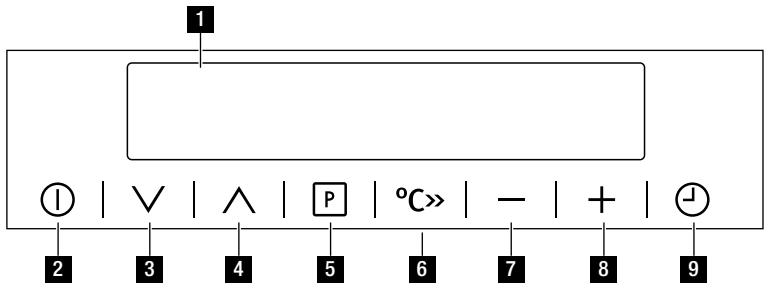
1. 時計◷を何回かタッチして、時計マーク◷を点灯させます。
2. ＋または－をタッチして時刻を設定します。
   設定した時刻が表示され、約５秒後に点滅が止まります。

i 時刻は、次の条件がそろった場合だけ変更することができます。

- チャイルドロックが解除されている
- カウントダウン機能🔔がオフ
- 加熱時間|→|がオフ
- 終了時刻→|がオフ
- すべてのオーブン機能がオフ

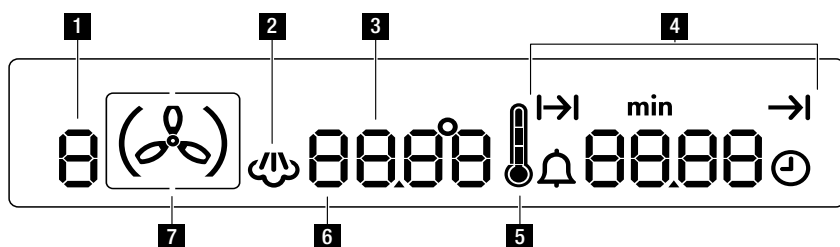
⚠ ご注意
調理終了後は、必ず現在時刻表示に戻ります。 余熱がある場合は、余熱温度と現在時刻の表示になります。

コントロールパネル

■ ディスプレイ

センサーパネルにタッチして本製品を操作してください。

	センサーパネル	機　能	説　明
1	—	表示	本製品の設定を示します。
2	⏻	オン/オフ	本製品のオンとオフを切り替えます。
3	∨	オーブン機能選択	オーブン機能を設定します。
4	∧	オーブン機能選択	オーブン機能を設定します。
5	P	オートプログラム	オートプログラムを設定します。
6	°C»	スピード予熱	予熱時間を短縮します。
7	−	マイナス	温度または時刻を設定します。
8	+	プラス	温度または時刻を設定します。
9	🕘	時計	時計機能を設定します。

コントロールパネル

■ ディスプレイの表示

1 メモリー機能：P
2 スチーム表示
3 温度／時刻表示
4 加熱時間／時刻表示
5 温度計マーク
6 オートプログラム調理番号
7 オーブン機能表示

使用時のご注意

- オーブン機能を設定すると、ディスプレイに表示され、加熱と時間のカウントダウンが始まります。
- 設定した温度になると、アラーム音が鳴ります。
- 機能を設定するか、オーブンの扉を開くと、庫内灯が点灯します。
  扉を開いてから１０分以上オーブンを操作しないと、庫内灯が消えます。

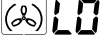
■ 温度計マーク

オーブン機能を設定すると、🌡記号のバーが１つずつ点灯します。このバーは、本製品の温度の上昇または低下を示します。
本製品が設定した温度になると、表示から加熱ランプが消えます。

■ 余熱表示

調理が終了すると、余熱が40℃以上の間は余熱の温度をディスプレイに表示します。

オーブンの使い方（基本操作）

⚠ 警告
「安全上のご注意」をお読みください。

本製品は、次の２つのモードで使用することができます。

- **手動モード：** オーブン機能、温度、調理時間を手動で設定します。
- **オートプログラム：** 12種類のオートプログラムが設定されています。（「36ページ参照」）

■ オーブン機能を設定する

1. 本製品をオンにします。
2. ∧か∨にタッチしてオーブン機能を設定します。
   ディスプレイには自動的に最適な温度が表示されます。
   約５秒以内に温度を変更しないと、本製品の動作が始まります。

■ オーブン機能

機　能		使　用
	スチーム調理	野菜、じゃがいも、米、パスタ、その他の副菜用。
	インターバル調理	チルド食品や冷凍食品のベーク、ロースト、あたため
	ベンチサーモ調理	ロースト調理を２段で同時に行うことができます。
	ロティサーム調理	肉または鶏肉の大きな塊を１ つの段でローストします。グラタンなど、料理に焦げ目を付けます。
	グリル調理	平らな食品をグリルしたり、トーストします。
	解凍/乾燥	ハーブ、果物、野菜を解凍および乾燥させます。
LO	**低温調理**	肉汁を保ったまま肉をやわらかく焼き上げます。
b	**モイストホットエアー**	省エネを行いながら、型に入れた水分の少ないパンやケーキ類の生地を１ つの段で焼き上げます。

■ オーブンの温度を変更する

＋または－にタッチすると、温度を5℃ずつ上下させることができます。

■ スピード予熱機能

高速予熱機能を使用すると、予熱時間を短縮できます。

⚠ ご注意
スピード予熱機能で予熱中は、本製品内に食品を入れないでください。

1. オーブン機能を設定し、必要があれば調理温度を変更します。
2. °C»にタッチします。🌡記号が点灯します。スピード予熱機能で予熱中は、温度計マークのバーが次々に点滅します。

   本製品が設定した温度になると、ディスプレイの温度計マークのバーが点灯し、信号音が鳴ります。ディスプレイの温度計マーク🌡が消灯します。

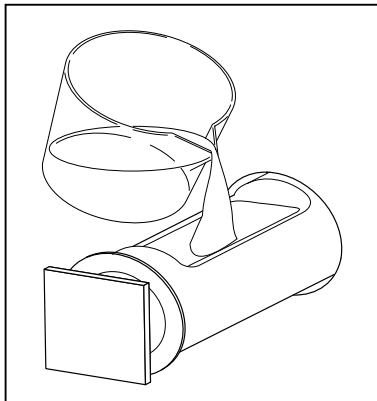
   これでオーブン機能が自動的に作動し、庫内に食品を入れることができます。

■ スチーム調理機能

- スチーム調理機能は、加熱時間|→|や終了時刻→|の時計機能と一緒に使用してください。(「時計機能」参照)
- 水は、スチーム発生器ではなく、コントロールパネルの給水タンクに入れてください。
- 注水には、必ず水を使用してください。
- 給水タンク内の水がなくなると、信号音が鳴ります。給水タンクに水を入れると、信号音が停止します。
- スチーム料理を効果的に行うには、10分以上の時間が必要です。これは予熱に約2分かかり、自動スチーム供給に約5分かかるためです。

■ スチーム調理

1. コントロールパネルの給水タンクに水（約650 ml）を入れます。
   蒸気の供給は約30分間です。
2. 本製品をオンにします。
3. ∧か∨にタッチしてスチーム調理機能を設定します。
4. 必要に応じて、＋または－にタッチして温度を設定します（50℃～96℃）。
5. 時計マークにタッチして加熱時間または終了時刻を選択します。
6. ＋または－にタッチして加熱時間または終了時刻を設定します。
   約２分後にスチームが発生します。温度が約96℃になると、信号音が１回鳴ります。
   調理時間が終了すると、信号音が３回鳴ります。
7. オン／オフマークにタッチして信号音を止め、本製品をオフにします。

   本製品の温度が下がってから、スチーム発生器に残った水をスポンジで完全に吸い取ってください。必要であれば、少量の酢を使用してスチーム発生器をクリーニングしてください。
   扉を開けたままにして、本製品の内部を乾燥させます。

■ インターバル調理

インターバル調理機能は、スチーム調理と手順は同じですが、水の量を少なくしてください。（250 ml）

時計機能

■ 時計機能

記　号	機　能	説　明
🔔	カウントダウン機能	タイマーとして使用します。 時間が経過すると、信号音が鳴ります。 この機能はオーブンの動作には影響しません。
|→|	加熱時間表示	オーブンの加熱時間を設定します。
→|	終了時刻表示	オーブンの終了時刻を設定します。
◷	時計キー	時刻を表示します。時刻の設定、変更、チェックは 「時刻の設定」を参照してください。

■ 時計機能を設定する

1. 本製品をスタートし、オーブン機能と温度を設定します。
   （カウントダウンと時刻は不要）
2. カウントダウンマーク 🔔 など必要な時計機能とその記号が表示されるまで、
   時計マーク ◷ に何度かタッチします。
3. ＋または－にタッチして必要な時間を設定します。
   設定した加熱時間が終了すると、2分間信号音が鳴ります。
   ディスプレイに「00.00」が表示され、関連する機能の表示が点滅します。
   本製品が自動的に停止します。
   信号音を停止するには、センサーパネルにタッチします。

使用時のご注意:

- 時計機能を選択すると、時計マーク ◷ が約５秒間点滅します。この５秒間で＋または－にタッチして時刻を設定してください。
- 時刻を設定すると、時計マーク ◷ がさらに約５秒間点滅します。５秒後にマークが点灯します。カウントダウン表示では、時間をカウントダウンします。加熱時間と終了時刻の場合は、調理をスタートすると時間のカウントダウンが始まります。
- 調理時間の開始を遅らせるには、終了時刻 →| をタッチします。
- 早目に調理を終了するには（終了時間の前に）、⓪をタッチします。

オートプログラム

⚠ 警告

「安全上のご注意」をお読みください。

■ オートプログラム

オートプログラムについては、「オートプログラム」のレシピを使用してください。

プログラムを設定する

1. 本製品をオンにします。
2. オートプログラム[P]にタッチしてオートプログラムメニューを表示します。
3. ＋または－にタッチしてオートプログラム（P1 ～ P12）を設定します。
   - ディスプレイに機能の記号が点灯します。
   - ディスプレイに調理時間と加熱時間I→Iが点灯します。
   - 時計マークにタッチします。
   - 次に＋または－にタッチして調理時間を設定します。
   - 約５秒後にオーブンが自動的に作動します。

   設定した時間が終了すると２分間信号音が鳴り、加熱時間I→Iが点滅します。オーブンは自動的に停止します。信号音を止めるには、センサーパネルをタッチします。

■ メモリー機能

メモリー機能を使用すると、よく使用する設定を１つ保存することができます。

1. オーブン機能、温度、時計機能（加熱時間I→Iや終了時刻→I）を設定します。
2. 信号音が鳴るまで、約２秒間オートプログラム[P]のセンサーパネルを押し続けます。設定が保存されます。

メモリー機能を作動させる

1. 本製品をオンにします。
2. [P]にタッチして保存してある設定を呼び出します。

付属品の使いかた

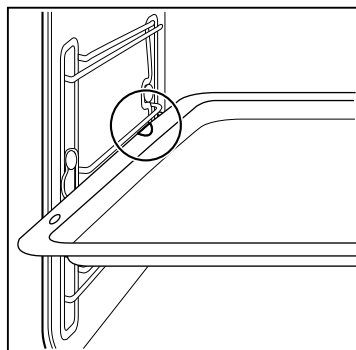
⚠ 警告

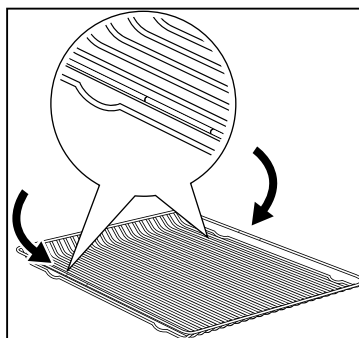
「安全上のご注意」をお読みください。

■ 付属品を取り付ける

ℹ 安全のために、すべての付属品には、下部の左右両側に小さなへこみがあります。

このへこみがオーブンの奥に来るようにしてください。このへこみは、アクセサリを固定する役割も果たしています。

調理プレート(天板):
調理プレート(天板)を、使用したい高さのラックの間に差し込みます。

グリルプレート:
グリルプレートの脚部が下に来るように置きます。グリルプレートを、使用したい高さのラックの間に差し込みます。

ℹ グリルプレートの外周が高くなっているため、食器の落下を防ぐことができます。

その他の機能

■ 冷却ファン

本製品の作動中、冷却ファンが自動的に作動して本製品の表面を冷却します。本製品の動作を停止すると、温度が下がるまで冷却ファンが動作を続けます。

■ チャイルドロック機能

チャイルドロック機能を設定した場合は、本製品の動作をスタートすることができません。

チャイルドロック機能設定と解除:

1. ①にタッチして本製品を停止します。
   オーブン機能は設定しないでください。
2. ディスプレイに「SAFE」が表示されるか消えるまで、
   オートプログラム P と ー を同時に押し続けます。

■ 信号音

信号音の作動と解除:

1. ①にタッチして本製品を停止します。
2. 信号音が鳴るまで、約2秒間 ＋ と ー を同時に押し続けます。

■ セーフティ機能

安全のために、本製品は次の場合に一定の時間が経過すると自動的に停止します。

- オーブン機能が作動している場合。
- オーブン温度を変更しなかったとき。

ディスプレイには、最後に設定された温度が点滅します。

オーブン温度	スイッチオフ時間
30℃～ 120℃	12.5 時間
120℃～ 200℃	8.5 時間
200℃～ 230℃	5.5 時間

OFF が点灯します。

セーフティ機能が作動した後にオーブンを使用する

オーブンを停止します。本製品をオンにすると、再度使用することができます。

調理のヒント

調理表の温度と焼き時間は目安です。レシピや使用する食材の質および量によって異なります。

スチーム調理用容器

- 耐熱性、耐腐食性の容器のみを使用してください。

プレートの位置

- 調理表にプレートの位置を示しています。プレートの位置は下から上に数えてください。

使用時のご注意

- 30分以上調理する場合や大量の食品を調理する場合は、必要に応じて水を追加してください。
- 食品を適切な調理容器に入れてから、グリルに配置してください。各食品にスチームが回るように、グリル間の距離をあけてください。
- 長期間オーブンを使用しないときは、受け皿と接続ホース、スチーム発生器のの水を除いてください（「点検とお手入れ」を参照してください）。

スチーム調理とインターバル調理の表についてのご注意

- 調理表は、標準的な料理の調理例を示しています。
- 温度と時間は目安です。食品の材料、サイズ、量、容器に応じて加減してください。
- 特別なレシピの設定が見つからない場合は、ほぼ同じレシピを使用してください。
- 加熱時間は調理表に特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。
- 米料理の場合、水との比率を表の設定より 1:1.5 ～ 1:2の割合で増やしてください。

スチーム調理表

食　品	給水量（ml）	温　度（℃）	プレートの位置	時　間（分）
リゾット	400	96	2	25–30
米（水との比率 1：1）	650	96	2	35–40
とうもろこし（ポレンタ、水との比率 1：3）	550	96	2	35–40
皮付きじゃがいも（中サイズ）	650	96	2	0–60
ゆでじゃがいも	550	96	2	35–40
ラタトウユ	400	96	2	25–30
芽キャベツ	550	96	2	30–35
ブロッコリー（カット）	550	96	2	25–30
カリフラワー（ホール）	650	96	2	40–45
カリフラワー（カット）	600	96	2	30–35

食　品	給水量（ml）	温　度（℃）	プレートの位置	時　間（分）
ザウアークラウト	650	96	2	50–60
トマト（ホール）	250	96	2	15–20
赤ビーツ（ホール）	550	96	2	60–70
コールラビ／セロリ／ウイキョウ（スライス）	550	96	2	35–40
ズッキーニ（スライス）	400	96	2	20–25
ニンジン（スライス）	550	96	2	35–40
冷凍野菜の解凍	550	96	2	35
冷凍野菜の解凍および調理	650	60	2	35–40
野菜をゆでる	250	96	2	12–15
豆をゆでる	250	96	2	20–22
冷凍の豆	650	96	2	30–40
鶏胸肉	500	96	2	30–40
プロシュット（ハム）　1000 g	650	96	2	50–75
豚腰肉の燻製　600 ～ 1000 g	650	96	2	45–55
パプリカの野菜詰め	500	96	2	30–40
フランクフルトソーセージ／白ソーセージ	250	85	2	15–20
1センチにスライスしたミートローフのあたため	400	96	2	20–25
魚のフィレ　約1000 g	650	96	2	35–40
ヒラメのフィレ　約300 g	300	80	2	15–20
魚のフィレ　冷凍500 ～ 800 g	650	96	2	30–40
マス　170 ～ 300 g	400	85	2	15–25
一人用サイズのプリン／フラン	500	96	2	25–35
エッグロワイヤル	500	96	2	25–35
肉まん	500	96	2	30–35
卵（半熟）	200	96	2	8–10
卵（ミディアム）	200	96	2	10–12
卵（固ゆで）	200	96	2	15–20

● 記載している数値は目安です。

■ ベンチサーモ調理とスチーム調理の併用

ベンチサーモ調理とスチーム調理を併用すると、肉料理、野菜料理、副菜を同時に調理することができます。

- ベンチサーモ調理で食品をローストします。
- 野菜と副菜をオーブン用耐熱皿に置き、ローストする料理と一緒にオーブンに入れます。
- スチーム調理を開始し、すべての料理を同時に調理します。

i 温度が約80℃に下がるとスチーム調理を開始します。ディスプレイの温度を確認してください。オーブンの扉を開くと、短時間で温度を下げることができます。

ベンチサーモ調理とスチーム調理の併用表

食品	ベンチサーモ調理		スチーム調理（最大水量650 ml）	
	温度（℃）	時間（分）	肉料理と副菜の時間（分）	プレートの位置
ローストビーフ、1kg 芽キャベツ、ポレンタ	180	60–70	30–35	1 3
ローストポーク、1kg じゃがいも、野菜、 グレービーソース	180	60–70	30–35	1 3
子牛のロースト、1kg 米、野菜	180	50–60	30–35	1 3

- 記載している数値は目安です。時間と温度はサイズと量によって異なります。
- スチーム料理を始める前に、肉の内部の温度が60 ～ 63度になるように設定してください。

■ インターバル調理

インターバル調理は、大きな肉の塊をローストしたり、調理済みの食品を解凍または再加熱するのに適しています。

加熱する前に、肉をスライスしてください。

インターバル調理表

複数段での調理			
食品	インターバルスチーム調理（最高水量250 ml）		
	温度（℃）	時間（分）	プレートの位置
直径24 cmの皿6枚分の料理のあたため	110	15–20	2と3
ローストポーク　1000 g	180	90–100	2
ローストビーフ　1000 g	180	90–100	2
子牛のロースト　1000 g	180	80–90	2

複数段での調理			
食　品	インターバルスチーム調理（最高水量250 ml）		
	温　度（℃）	時　間（分）	プレートの位置
ミートローフ（未調理）　500 g	180	30–40	2
フランクフルトソーセージ/白ソーセージ	85	15–20	2
豚腰肉の燻製　600 ～ 1000 g（前処理２時間）	180	60–70	2
鶏肉　1,000 g	200	45–55	2
鴨　1500 ～ 2000 g	180	60–75	2
ガチョウ　3000 g	170	130–170	1
魚のフィレ	90	20–30	2
ポテトグラタン、ねぎ入りポテトグラタン	190	40–50	2
パスタ料理	180	35–45	2
ラザニア	180	45–50	2
各種のパン　500 ～ 1000 g	180–190	50–60	2
ロールパン　40 ～ 60 g	210–220	20–25	3
市販のロールパン　30 ～ 40 g	220	10–15	3
市販のロールパン　30 ～ 40 g、冷凍	220	10–15	3
市販のバゲット　40 ～ 50 g	200	10–15	3
市販のバゲット　40 ～ 50 g、冷凍	200	10–15	3

● 記載している数値は目安です。

■ 焼く

使用上のご注意

● 新しいオーブンは、前の製品とは焼き加減/ローストの仕上がりが違います。通常の設定（温度、調理時間）とグリルの段を調理表の数値に合わせてください。

● 焼き時間が長ければ、焼き時間終了の約10分前にオーブンをスイッチオフして、余熱を使うことができます。

冷凍食品を使用すると、オーブン内のトレイが焼いている間にねじれることがあります。トレイが冷めると、この歪みはなくなります。

調理表の使い方

● 最初は低い方の温度を用いることをお勧めします。

● 特別なレシピの設定が見つからないときは、ほぼ同じものを探してください。

● 複数の段でケーキを焼くときは、焼き時間を10 ～ 15分長くできます。

● 高さが違うケーキやペストリーは、最初は同じように色がつきません。このような場合に、温度設定を変更しないでください。焼いている間に色の違いはなくなります。

■ 1段での調理

焼き型を使用

食　品	オーブン機能		プレートの位置	温　度（℃）	時　間（分）
リングケーキ、ブリオッシュ		ベンチサーモ調理	1	160–170	50–60
マディラケーキ、フルーツケーキ		ベンチサーモ調理	1	150–170	60–90
スポンジケーキ		ベンチサーモ調理	1	160–180	25–40
フラン生地（ショートクラストペストリー）		モイストホットエアー	2	170–190[1)]	10–25
フラン生地（スポンジ）		モイストホットエアー	2	150–170	20–25
パイ生地で覆われたアップルトルテ		ベンチサーモ調理	1	160–180	50–60
アップルパイ（直径20 cmの型2個、対角線上に置く）		ベンチサーモ調理	1	180–190	65–80
キッシュ（キッシュロレーヌなど）		ベンチサーモ調理	2	170–190	30–70
チーズケーキ		ベンチサーモ調理	1	160–180	60–90

1）予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

天板でケーキ/ペストリー/パンを焼く

食　品	オーブン機能		プレートの位置	温　度（℃）	時　間（分）
編みパン/王冠型パン		モイストホットエアー	1	160–180	30–40
シュトレン		ベンチサーモ調理	1	160–180	40–60
パン（ライ麦パン）		ベンチサーモ調理	1	180–200	45–60
シュークリーム/エクレア		ベンチサーモ調理	2	170–190	30–40
スイスロール		ベンチサーモ調理	2	200–220[1)]	8–15
クラムケーキ（水分が少ないもの）		モイストホットエアー	2	160–180	20–40
バター/シュガークーヘン		ベンチサーモ調理	2	180–200[1)]	15–30

食 品	オーブン機能	プレートの位置	温 度（℃）	時 間（分）
フルーツケーキ（発酵生地／ケーキ種）	ベンチサーモ調理	2	160–180	25–50
ショートクラストペイストリーのフルーツパイ	ベンチサーモ調理	2	170–190	40–80
繊細なトッピングのイーストケーキ（例えばカード、クリーム、アーモンドケーキ）	ベンチサーモ調理	2	150–170	40–80
具の多いピザ	ベンチサーモ調理	2	190–210[1)]	20–40
薄型ピザ	ベンチサーモ調理	2	230[1)]	12–20
パンケーキ	ベンチサーモ調理	2	230[1)]	10–20
スイス風パイタルト	ベンチサーモ調理	2	190–210	35–50

1）予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

クッキー

食 品	オーブン機能	プレートの位置	温 度（℃）	時 間（分）
ペストリー生地のビスケット	ベンチサーモ調理	2	160–180	6–20
スポンジ生地のビスケット	ベンチサーモ調理	2	160	10–40
ケーキ種ビスケット	ベンチサーモ調理	2	160–180	15–20
卵白菓子、メレンゲ	ベンチサーモ調理	2	80–100	120–150
マコロン	ベンチサーモ調理	2	100–120	30–60
アイシングをかけた発酵生地クッキー	モイストホットエアー	2	160–180	20–40
パフのペストリー	ベンチサーモ調理	2	180–200[1)]	20–30
ロールパン	ベンチサーモ調理	2	210–230	20–35
小さなケーキ（20ピース）	ベンチサーモ調理	2	170[1)]	20–30

1）予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

複数の段で焼く－ビスケット/小さなケーキ/ペストリー/ロールパン

食　品	ベンチサーモ調理 ２段	温　度 （℃）	時　間 （分）
ペストリー生地の ビスケット	２ / ３	160–180	15–35
シュプリッツ菓子	２ / ３	160	20–60
スポンジ生地の ビスケット	２ / ３	160–180	25–40
卵白菓子、メレンゲ	２ / ３	80–100	130–170
マコロン	２ / ３	100–120	40–80
デニッシュペストリー	２ / ３	160–180	30–60
ペストリー	２ / ３	180–200[1)]	30–50

１）予備加熱が必要です。

- 記載している数値は目安です。

うまく焼けないとき

結　果	考えられる原因	対　策
ケーキに充分下まで色がつかない	間違った段を使用している	ケーキを下の段に置く
ケーキがしぼんでしまう（べとべと、半生、水分が多すぎ）	温度が高すぎる	少し低い温度設定を使用する
	焼き時間が短すぎる	焼き時間を長くする。焼く温度を上げることで焼き時間を短くすることはできません。
	生地に水分が残りすぎている	水分を少なくする。特にミキサー使用の際に、攪拌時間に注意します
ケーキが乾燥している	温度が低すぎる	焼く温度を高く設定する
	焼き時間が長すぎる	焼き時間を短くする
ケーキが均等に茶色になっていない	焼く温度が高すぎて焼き時間が短すぎる	焼く温度をより低く設定し、焼き時間を長くする
	生地が均等でない	生地を天板上で均等にする
設定した焼き時間でケーキが焼き上がらない	焼き温度が低すぎる	焼く温度を少し高く設定する

- 加熱温度を上げて焼き時間が短くなるわけではありません。
- 電動泡立て器を使用する場合、泡立て時間は、必ずレシピに従ってください。

スフレとグラタン料理

食　品	オーブン機能		プレートの位置	温　度（℃）	時　間（分）
パスタ料理		モイストホットエアー	1	180–200	30–50
ラザニア		ベンチサーモ調理	1	180–200	25–40
野菜のグラタン[1)]		ベンチサーモ調理	1	160–170	15–30
バゲットグラタン[1)]		ベンチサーモ調理	1	160–170	15–30
甘いパン		モイストホットエアー	1	180–200	40–60
魚料理		ベンチサーモ調理	1	180–200	30–60
野菜の詰め物		ベンチサーモ調理	1	160–170	30–60
ポテトグラタン		モイストホットエアー	2	180–200	40–50

1）予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

冷凍した調理済み食品リスト

食　品	オーブン機能		プレートの位置	温　度（℃）	時　間（分）
冷凍ピザ		ベンチサーモ調理	3	包装の記載に従う	包装の記載に従う
フライドポテト[1)]（300 ～ 600 g）		赤外線ロースト	3	200–220	包装の記載に従う
バゲット		ベンチサーモ調理	3	包装の記載に従う	包装の記載に従う
フルーツケーキ		ベンチサーモ調理	3	包装の記載に従う	包装の記載に従う

1）フライドポテトは調理中、2、3回裏返してください。

● 記載している数値は目安です。

■ ロースト調理

ロティサーム調理

- ローストにはオーブン用耐熱容器を使用してください。（メーカーの指示に従ってください）
- 大きな肉の塊は、深いなべまたは深いなべにのせたグリル網（ある場合）で直接焼くことができます。
- 脂身の少ない肉は蓋付きの容器（オーブン用）で調理してください。肉汁がなくなることを防げます。
- 肉の表面に焦げ目をつけたり、カリカリにしたい場合は、蓋のないロースト型でローストしてください。

i 記載している数値は目安です。

オーブン機能：ベンチサーモ調理

豚肉

食　品	プレートの位置	温　度（℃）	時　間（分）
肩肉、首肉、ハム（1000 ～ 1500 g）	1	170–190	90–120
チョップ、スモークした豚ロース（1000 ～ 1500g）	1	180–200	60–90
ミートローフ（750 ～ 1000 g）	1	180–200	45–60
豚のすね肉（下ごしらえ済み）（750 ～ 1000 g）	1	170–190	90–120

牛肉

食　品	プレートの位置	温　度（℃）	時　間（分）
ポットロースト（1000 ～ 1500 g）	1	180–200	120–150
ローストビーフあるいはサーロイン（厚さ 1 cm ごと）	1	210–230[1)]	厚さ 1cm ごとに 0:06 ～ 0:09

1）予備加熱が必要です。

子牛

食　品	プレートの位置	温　度（℃）	時　間（分）
ポットロースト（1000 ～ 1500 g）	1	170–190	150–120
子牛のすね肉（1500 ～ 2000 g）	1	170–190	120–150

ラム

食　品	プレートの位置	温　度（℃）	時　間（分）
モモ肉（1000 ～ 1500 g）	1	170–190	75–120
背肉（1000 ～ 1500 g）	1	180–200	60–90

天板上での短時間ロースト

食　品	プレートの位置	温　度（℃）	時　間（分）
ソーセージ「コルドンブルー」	1	220–230[1)]	5–8
ソーセージ	1	220–230[1)]	12–15
衣をつけたシュニッツェル／カツレツ	1	220–230[1)]	15–20
リッソウル	1	210–220[1)]	15–20

1）予備加熱が必要です。

魚（蒸す）

食　品	プレートの位置	温　度（℃）	時　間（分）
魚丸ごと一匹（1000 ～ 1500 g）	1	210–220	45–75

鶏肉

食　品	プレートの位置	温　度（℃）	時　間（分）
若鶏（1000 ～ 1500 g）	1	190–210	45–75
鶏肉半羽（400 ～ 500 g ごと）	1	200–220	35–50
鶏肉ぶつ切り（200 ～ 250 g ごと）	1	200–220	35–50
鴨（1500 ～ 2000 g）	1	180–200	75–105

狩猟鳥獣

食　品	プレートの位置	温　度（℃）	時　間（分）
野うさぎの背肉、野うさぎのモモ肉（1000g まで）	1	220–230[1)]	25–40
鹿の背肉（1500 ～ 2000 g）	1	210–220	75–105
鹿のモモ肉（1500 ～ 2000 g）	1	200–210	90–135

1）予備加熱が必要です。

■ 低温調理 LO

- 低温調理は、脂身の少ない肉や魚を、水分を保ちながら柔らかく焼き上げる場合に適しています。
- 低温調理は、ポットローストや脂身の多いローストポークに使用しないでください。
- 低温調理を使用する場合は、必ず蓋をせずに調理してください。
- 低温調理は、設定した温度になると信号音が鳴ります。その後、オーブンは自動的に低温で調理を行います。

低温調理機能による調理:

1. フライパンを高温に熱し、肉の表面を焼きます。
2. 肉をロースト皿に入れるか、グリルプレートに直接のせます。
3. 油の受け皿として、グリルプレートの下に天板を置きます。
4. グリルプレートをオーブンに入れます。
5. 低温調理を選択します。
   必要に応じて、温度を変更し、完全に火がとおるまで調理します(低温調理表を参照)。

低温調理表

食品 1)	重量(g)	温度(℃)	プレートの位置	時間(分)
ローストビーフ	1000–1500	120	1	90–110
ビーフのフィレ肉	1000–1500	120	3	90–110
子牛のロースト	1000–1500	120	1	100–120
ステーキ	200–300	120	3	20–30

1) オーブンで調理する前にフライパンで表面を焼いてください。

■ グリル調理

最高温度設定のグリル

⚠ ご注意
グリルを使用する際はオーブンの扉を閉じてください。

- グリルを使用する際は、グリルプレートと調理プレート(天板)を両方使用してください。
- 記載している数値は目安です。

グリル調理表

食品	プレートの位置	調理時間(分)	
		第1面	第2面
トースト 1)	3	4–6	3–5
オープンサンド	2	8–10	–

1) 調理プレート(天板)を使わずにグリルプレートを使用してください。

■ ロティサーム調理

オーブン機能: ロティサーム調理

食　品	温　度（℃）	調理プレート（天板）	グリルプレート	時　間（分）	裏返す時間（分）
		プレートの位置			
鶏肉（900 ～ 1000 g）	180–200	1	2	50–60	25–30
詰め物入りのポークロール（2000 g）	180–200	1	2	90–95	45
パスタ料理	180	–	2	30	–
ポテトグラタン	200	–	2	20–23	–
ニョッキグラタン	180	–	2	20–23	–
カリフラワー（オランディーズソース添え）	200	–	2	15	–

- 肉または魚は平らにしてグリルしてください。
- 平らにした肉または魚を調理する場合、約3 分間予熱してから表のようにファンを使用して調理してください。1 段目には、1-1.5cm の水を張った天板を置いてください。
- 記載している数値は目安です。

⚠ ご注意

高温のスチームを逃がさないよう、扉は開けないでください。

食　品	温　度（℃）	調理プレート（天板）	グリルプレート	時　間（分）	裏返す時間（分）
		プレートの位置			
リッソウル	230	1	3	14–18	6–8
ポークのフィレ肉	230	1	2	16–22	6–10
ソーセージ	230	1	3	14–18	6–8
牛フィレステーキ、子牛のステーキ	230	1	3	11–13	5–6
牛フィレ、ローストビーフ（約 1000 g）	230	1	2	20–24	10–12

- 記載している数値は目安です。

■ 解凍

オーブン機能：解凍／乾燥 （温度設定30℃）

- 食品を包みから取り出し、天板に乗せて一番下の段に置きます。
- 解凍時間を抑えるためには、カバーをしないでください。

解凍調理表

食品	時間（分）	追加解凍時間（分）	備考
鶏肉　1000 g	100–140	20–30	大きなお皿の上にソーサーを裏返して置き、その上に鶏肉を乗せる。 時間が半分経過したときに裏返す
肉　1000 g	100–140	20–30	時間が半分経過したときに裏返す
肉　500 g	90–120	20–30	時間が半分経過したときに裏返す
マス　150 g	25–35	10–15	–
イチゴ　300 g	30–40	10–20	–
バター　250 g	30–40	10–15	–
クリーム　2×200 g	80–100	10–15	一部未解凍の状態でクリームを泡立てる
ケーキ　1400 g	60	60	–

- 記載している数値は目安です。

■ 乾燥

オーブン機能：解凍／乾燥

- 調理プレート（天板）にオーブンシートを敷きます。
- 最適な状態に乾燥させるには、乾燥時間が半分経過した段階で停止し、扉を開けて温度を下げ、一晩放置してから残りの乾燥を行います。

乾燥調理表

食品	温度（℃）	プレートの位置		時間（分）
		ポジション1	ポジション2	
豆	75	2	2 / 3	6–9
スライスしたパプリカ	75	2	2 / 3	5–8
スープ用野菜	75	2	2 / 3	5–6
きのこ類	50	2	2 / 3	6–9
ハーブ	40–50	2	2 / 3	2–4
プラム	75	2	2 / 3	8–12
アプリコット	75	2	2 / 3	8–12
スライスしたりんご	75	2	2 / 3	6–9
セイヨウナシ	75	2	2 / 3	9–13

- 記載している数値は目安です。

■ 保存食品を作る

オーブン機能：ベンチサーモ調理

- 同じサイズの市販の保存用瓶（耐熱性のもの）のみを使用してください。
- 蓋がねじ式やバヨネットタイプの瓶や金属製の容器は使用しないでください。
- この機能には一番下の段を使用してください。
- 天板上で調理する場合、容量１リットルの瓶６つまでとしてください。
- 瓶の同じレベルまで食品を入れ、留め具で閉じてください。
- 瓶を離して置いてください。
- 天板に約 1/2リットルの水を入れ、オーブンに充分な湿気を与えます。
- 瓶内で液体が軽く沸騰し始めたら（1リットル瓶の場合、約35 ～ 60分後）、オーブンのスイッチを切るか、温度を100℃に下げます（調理表を参照）。

ジャム／ベリー類

保存加工するもの	温　度（℃）	沸騰するまでの調理時間（分）	100℃ での調理時間（分）
イチゴ、ブルーベリー、ラズベリー、セイヨウスグリ	160–170	35–45	–
熟していないセイヨウスグリ	160–170	35–45	10–15

ジャム／種のある果物

保存加工するもの	温　度（℃）	沸騰するまでの調理時間（分）	100℃ での調理時間（分）
セイヨウナシ、マルメロ、プラム	160–170	35–45	10–15

保存食品／野菜類

保存加工するもの	温　度（℃）	沸騰するまでの調理時間（分）	100℃ での調理時間（分）
にんじん [1)]	160–170	50–60	5–10
きゅうり	160–170	50–60	–
ミックスピクルス	160–170	50–60	15
コールラビ、エンドウ豆、アスパラガス	160–170	50–60	15–20

1）　オーブンのスイッチを切ってからそのままオーブン内に放置します。

- 記載している数値は目安です。

■ オートプログラム

オートプログラム P にタッチして 12 種類のオートプログラムから 1 つを設定します。

P1	クリーニング
P2	野菜（500 ～ 1000 g）
P3	ポテトグラタン
P4	白パン（500 ～ 700 g）
P5	ロールパン（各 40 g）
P6	魚のフィレ（トッピングあり）
P7	マス（250 ～ 300 g）
P8	ピザ
P9	キッシュロレーヌ
P10	鶏肉（1000 g）
P11	子牛の肩肉（1000 g）
P12	料理のあたため

● 記載している数値は目安です。

◆クリーニング

1. スチーム発生器に、水約 150 ml と酢大さじ 1 を混ぜて入れます。
2. P1 クリーニングを設定します。ベーキング／ローストプログラムボタンでプログラムを開始します。
   約 15 分後にプログラムが終了し、信号音が 3 回鳴ります。
3. オン／オフボタンにタッチして、信号音とオーブンを停止します。
4. 柔らかい布でオーブンを拭きます。

⚠ 警告
オーブンが冷えてから次の手順を行ってください。

5. スチーム発生器の水分を完全に拭き取ります。
   スチーム発生器が冷えたら、中にスポンジを入れます。
   スポンジを取り出して水を絞ります。
   完全に水を吸い取ってください。
6. 1 時間扉を開いたままにして、オーブン内を完全に乾燥させます。

設　定	プレートの位置	時　間	給水量（ml）
P1 クリーニング	–	15 分	150 ml

◆野菜(500 ～ 1000 g)(各種野菜)

耐熱性 100℃ 以上の容器を使用することができます。

材料：

- カリフラワー ………… 400 g
- ニンジン ……………… 200 g
- コールラビ …………… 200 g
- パプリカ(黄色、赤) … 200 g

調理方法:

カリフラワーを水で洗い、小房にわけます。ニンジンとコールラビの皮をむき、一口大に切ります。パプリカを水で洗い、スライスします。すべての野菜をオーブン用の皿に並べ、蓋をせず、水を使用しないで調理します。塩や調味料を加えないでください。

設　定	プレートの位置	時　間	給水量(ml)
P2 野菜	1と3	40分	650 ml

◆ポテトグラタン(4 ～ 5 人分)

材料：

- じゃがいも ……… 1000 g
- おろしたチーズ … 60 g
- 生クリーム ……… 200 ml
- 牛乳 ……………… 200 ml
- 塩、コショウ、ナツメグ、にんにく

調理方法:

パイレックス皿(30×21 cm)にバターを塗ります。じゃがいもの皮をむき、厚さ約 3 mmにスライスして皿に並べます。塩、コショウ、ナツメグ、にんにくで味付けします。牛乳と生クリームを混ぜてじゃがいもの上にかけます。表面におろしたチーズをのせます。

設　定	プレートの位置	時　間	給水量(ml)
P3 ポテトグラタン	2	50分	200 ml

◆白パン(500 ~ 700 g)

材料:

- 強力粉 … 1000 g
- フレッシュイースト … 1片、またはドライイースト … 2 袋
- ミルク … 600 ml
- 塩 ……… 15 g

調理方法:

大きめのボールに強力粉と塩を入れます。ぬるい温度に温めた牛乳にイーストを溶かし、ボールに加えます。すべての材料を均一になるように混ぜ、生地をねります。生地の状態に応じて、必要なら牛乳を追加してください。生地が2倍に膨らむまで発酵させます。

生地を2 つに分け、油をひいた天板かペストリー用プレートに置きます。さらに2倍の大きさに膨らむまで二次発酵させせます。焼く前に少量の小麦粉をはたき、ナイフで深さ1 cmの切込みを3本斜めに入れます。

設　定	プレートの位置	時　間	給水量(ml)
P4 白パン	2	55分	200 ml

◆ロールパン(各40 g)

材料:

- 強力粉 … 500 g
- フレッシュイースト … 20g、またはドライイースト … 1袋
- 水 ……… 300 ml
- 塩 ……… 10 g

調理方法:

大きめのボールに強力粉と塩を入れます。水にイーストを溶かし、ボールに加えます。すべての材料が均一になるように混ぜ合わせ、生地をこねます。生地が2倍に膨らむまで発酵させせます。生地を切り分け、それぞれを丸めて、油をひいた天板かペストリー用プレートに置きます。ロールパンが再度膨らむまで約25 分間二次発酵させせます。

焼く前に、十字の切込みを入れ、ケシの実、キャラウェー、ゴマを飾ります。

設　定	プレートの位置	時　間	給水量(ml)
P5 ロールパン	3	15分	200 ml

◆魚のフィレ（700 g）

材料：

- マスなどの切り身（四角くカット）… 700 g
- おろしたエメンタールチーズ……… 100 g
- 生クリーム …… 200 ml
- パン粉 ………… 50 g
- 塩、コショウ、レモン汁
- パセリ（みじん切り）
- 皿にぬるためのバター … 40 g

調理方法:

魚の切り身にレモン汁を振りかけ、しばらくつけておいた後、キッチンペーパーで水分を拭き取ります。切り身の両面に塩コショウし、バターを塗ったオーブン用耐熱皿に並べます。

生クリーム、おろしたチーズ、パン粉、みじん切りのパセリを混ぜ、魚の上に広げます。

設　定	プレートの位置	時　間	給水量（ml）
P6 魚のフィレ	2	25 分	250 ml

◆マス（250 ～ 300 g）

材料：

- マス（250 ～ 300g）… 4 尾
- レモン汁、塩、コショウ

調理方法:

マスははらわたを取ってよく洗います。マスにレモン汁を振りかけ、塩コショウします。
穴の開いた中敷を入れたステンレス製の皿に並べます。（1 皿に 2 尾ずつ）
食べる前に、フライパンで軽く炒ったアーモンドスライスを散らします。

マスの蒸し煮のアレンジ:

お湯と酢をマスにかけてから、穴の開いた中敷を入れたステンレススチール製の皿に並べます。

設　定	プレートの位置	時　間	給水量（ml）
P7 マス	2	30分	400 ml

◆ピザ（直径28 cm、4枚分）

生地の材料：

- 強力粉……………500 g
- 水…………………250 ml
- イースト…………20 g
- 卵…………………1 個
- オリーブオイル…大さじ2
- 塩、小さじ1

生地の準備：

水にイーストを溶かし、他の材料を混ぜてから、生地をこねます。生地にカバーをして、30分間発酵させます。この間、3 回ガス抜きをしてください。

トマトソースの材料：

- カットトマト缶……………2缶（800 g）
- たまねぎ（みじん切り）… 100 g
- にんにく（みじん切り）… 2かけ
- 塩、コショウ、オレガノなどのピザ用ハーブ

トマトソースの準備：

たまねぎ、にんにく、調味料、ハーブをトマトと混ぜて火にかけ、濃厚なソースになるまで煮詰めてから、冷まします。

トッピングの材料：

- ピザ用チーズ（荒くおろしたもの）…… 600 g
- ハム、サラミ、マッシュルーム、角切りベーコン、アンチョビ…… 400 g

仕上げ：

生地を4つに分け、丸めます。小麦粉をはたいて麺棒でのばし、厚さ3 ～ 4 mmのベースを作ります。端から約1 cm あけてトマトソースを塗ります。上にトッピングとチーズをのせます。

オーブンを230℃に予熱します。

設　定	プレートの位置	時　間	給水量（ml）
P8 ピザ	3	25 分	–

◆キッシュロレーヌ

パイ生地の材料:

- 強力粉…250 g
- バター…125 g
- 水………60 ml
- 塩………小さじ 1
- コショウ、ナツメグ

調理方法:

小麦粉、バター、塩を混ぜ合わせてから、水を加えてパイ生地を作ります。
生地を冷蔵庫で 1 時間寝かせます。

トッピングの材料:

- 牛乳………………100 ml
- サワークリーム…150 ml
- 卵…………………2個
- おろしたグリエールチーズまたはエメンタールチーズ…150 g
- 脂身の少ないハム（角切り）…150 g
- たまねぎ（角切り）…150 g
- コショウ、ナツメグ

調理方法:

ベーコンとたまねぎをいためます。牛乳、生クリーム、卵、調味料を泡だて器で完全に混ぜ、チーズを加えます。

仕上げ:

麺棒でパイ生地をのばして、油をひいた焼き型（直径28 cm）に敷きます。
ベーコンとたまねぎをパイ生地の上に均等にならべ、牛乳と卵を混ぜたものを注ぎます。

設　定	プレートの位置	時　間	給水量（ml）
P9 キッシュロレーヌ	3	35 分	–

◆鶏肉（1200 g）

材料：

- 鶏肉………………1 羽（1000 ～ 1200 g）
- ピーナツオイル…大さじ２
- 塩、コショウ、パプリカ、カレーパウダー

調理方法:

鶏肉を洗い、キッチンペーパーで水気を取ります。スパイスをオイルと混ぜ、まんべんなく鶏肉の内側と外側に塗ります。鶏肉の胸を下にして、穴の開いた中敷を敷いたオーブン用耐熱皿に置きます。約25分後に鶏肉を裏返します。
最初の信号音が鳴ったら（約50分後）鶏肉の焼き具合を確かめます。必要に応じて２番目の信号音が鳴るまで（約60分後）調理します 。

設　定	プレートの位置	時　間	給水量（ml）
P10 鶏肉	2	55分	200 ml

◆子牛の肩肉（4 ～６人分）

調理の１時間前に肉を冷蔵庫から取り出します。

材料：

- 子牛の肩肉………1000 g
- ピーナツオイル…大さじ２
- 塩、コショウ、パプリカ、少量のマスタード

調理方法:

子牛肉を洗い、キッチンペーパーで水気を取ります。調味料とピーナツオイルを混ぜ、肉の表面を完全に覆うように塗ります。
高温に熱したフライパンで、子牛の全面を10分間焼いてから、温めておいた型に入れてオーブンで焼きます。

設　定	プレートの位置	時　間	給水量（ml）
P11 子牛の背肉	2	80分	200 ml

◆料理のあたため（4 ～ 6人分）
110℃以上の耐熱性がある容器を使用することができます。

調理方法:
容器にあたためるものを入れ、オーブンに入れます。蓋をせずに加熱します。
温めるのは最大6皿（直径26 cm）までにしてください。

設　定	プレートの位置	時　間	給水量（ml）
P12料理のあたため	1と3	20分	200 ml

■ アクリルアミドについて

重要！
- 最新の科学的見解では調理（特にでんぷんを含むもの）の焦げ（アクリルアミド）は、健康被害をもたらすリスクがあるとされています。従って、焦げ目が付きすぎないよう調理することをお勧めします。
- 農林水産省のWebサイトも合わせてご参照ください。

点検とお手入れ

⚠ 警告

「安全上のご注意」をお読みください。

⚠ ご注意

クリーニングの注意:

- 本製品の前面は、温水と洗剤でしめらせた柔らかい布で掃除してください。
- 金属面を掃除するには、通常の洗剤を使用します。
- 使用後は毎回、内部を掃除してください。汚れが簡単に落ち、焦げ付きません。
- 取れにくい汚れは、専用のオーブンクリーナーで取り除きます。
- 使用後は毎回すべての付属品を、温水と洗剤で湿した柔らかい布で掃除し、乾燥させてください。
- テフロン加工の付属品がある場合は、研磨剤、先が尖った物、または食洗機を使わないでください。

■ スチームクリーニング

スチームを使用してオーブン内部をクリーニングすることができます。詳細は「オートプログラム」のP1 クリーニングを参照してください。

■ サイドレール

サイドレールを外して側面をクリーニングすることができます。

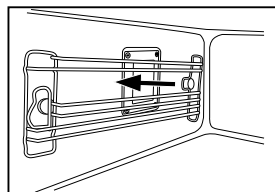
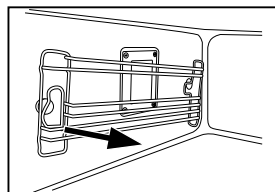
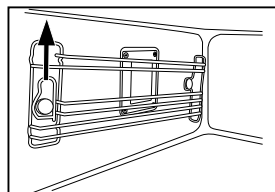
サイドレールを外す

1. 注意しながらサイドレールを引き上げてフロントフックから外れるようにします。

2. サイドレールを内側に軽く動かして、フックから外します。

3. サイドレールを奥のフックから外します。

サイドレールを取り付ける

サイドレールを逆の手順で取り付けます。

■ スチーム発生器

⚠ ご注意

使用後に毎回スチーム発生器の水を取り除いて乾かしてください。
クイックスポンジ 180 を使用して水を吸い取ってください。

ℹ 水と酢を使用して石灰分を抜いてください。

⚠ ご注意

湯あか落とし用の化学洗剤を使用するとオーブンのエナメル塗装を傷付ける恐れがあります。メーカーの指示に従ってください。

給水タンクとスチーム発生器のクリーニング

1. スチーム発生器の給水タンクから水と酢を混ぜた溶液（約250 ml）を注ぎ、約10分間放置します。
2. クイックスポンジ 180 を使用して水と酢の溶液を除きます。
3. 給水タンクにきれいな水（100 ～ 200 ml）を注いで、スチーム発生器を洗浄します。
4. クイックスポンジ 180 を使用してスチーム発生器から水を完全に除き、拭きとります。
5. 扉を開けたままにして、内部を完全に乾燥させます。

■ 庫内灯

⚠ 警告

感電の恐れがあります。
庫内灯とガラスカバーは高温になります。

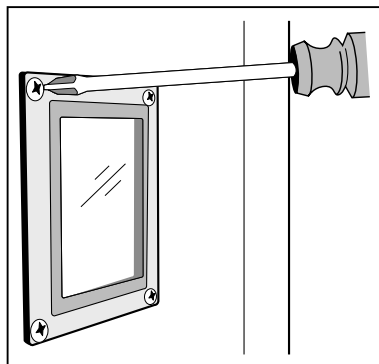
庫内灯を取り替える前に

- 庫内灯を交換する際は、必ずオーブンのスイッチを切り、電源プラグを抜くかブレーカーのスイッチを切ってから作業してください。

⚠ ご注意

ガラスカバーとくぼみを保護するために、本製品の内部に布を敷きます。

庫内灯の交換とカバーのクリーニング（庫内左側）

1. 左側のサイドレールを外します。
2. プラスのドライバーを使用してガラスカバーを外します。
3. 金属製のフレームとパッキンを外してクリーニングします。
4. 庫内灯を交換します。
   - 庫内灯は別売りとなります。ご注文はお買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご連絡のうえ、お求めください。
   - サービスセンター
     TEL: 0120-5445-07（フリーダイヤル）
     エレクトロラックス・ジャパン株式会社
     白物家電事業部　サービスセンター

⚠ ご注意

❗ 安全のため、必ず「25W、230V、耐熱電球」をご使用ください。

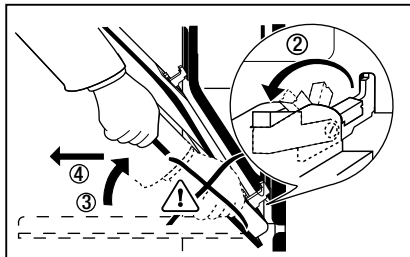
5. 金属製のフレームとパッキンを取り付け、ネジを締めます。
6. 左側のサイドレールを取り付けます。

■ オーブンの扉

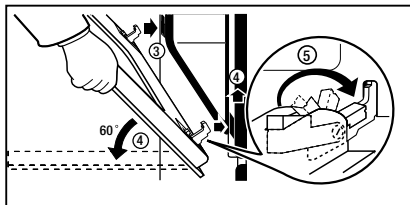
扉を外すと、本製品の内部を簡単にクリーニングすることができます。

オーブンの扉を取り外す

1. 扉をできるだけ大きく開きます。
2. ヒンジのクランプレバーを完全に解除します。
3. 両手で扉の両側を持ち、抵抗に逆らいながら4分の3ほど閉めます。

⚠ 警告
扉を手前に引いて、オーブンから外します。 扉は重いので注意してください。

⚠ ご注意
オーブンの扉を外側を下にして、柔らかい平らな面上に置きます。

オーブンの扉を取り付ける

1. 両手で扉をもち、約60度の角度にします（扉のハンドル側を手前にします）。
2. オーブンの下の左右の穴に両側のヒンジを同時にできるだけ奥まで押し込みます。
3. 抵抗を感じるまで扉を持ち上げてから、できるだけ開きます。
4. ヒンジのクランプレバーを完全にロックします。
5. オーブンの扉を閉めます。

故障かな？と思ったら

修理をご依頼される前に、次の事項にそってもう一度ご確認ください。それでも症状が改善されない場合は、お買い求めの販売店または当社サービスセンターに修理をご依頼ください。正常な使用による故障以外での修理のご依頼は保障期間内であっても費用を請求させて頂くことがありますのでご注意ください。

⚠ 警告

- ご確認の前には、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 取扱説明書に記載されていない故障は、有資格の電気技師または適格者が行う必要があります。

問　題	考えられる原因	処　置
オーブンが温まらない。	オーブンがオフになっている。	オーブンを作動する。
	時刻が設定されていない。	時刻を設定する。 「時刻の設定」を参照。
	必要な設定が行われていない。	設定が正しいか確認する。
	セーフティ機能が作動している。	「セーフティ機能」を参照。
	チャイルドロック機能が作動している。	チャイルドロック機能を解除する。
	ヒューズが切れている。	ヒューズが原因かどうかを確認する。 ヒューズが何度も切れる場合、資格のある電気技師に相談する。
庫内灯が作動しない。	庫内灯の不具合。	庫内灯を交換する。
表示の「d」が点灯し、 オーブンが温まらない。 ファンが作動しない。	テストモードがオンになっている。	本製品をオフにする。 信号音が鳴り、「d」表示が消えるまでオートプログラム Pと＋を同時に押し続ける。

アフターサービス

■ 保証について

1. この製品には、製品保証書がついています。
   保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保存してください。もし、販売店の印がない場合、お客様が購入日を必ずご記入くださるようお願いいたします。
2. 保証期間は、お買い上げの日から１年間です。
   保証書の記載内容により修理いたします。（保証期間中でも有料になる場合がありますので、保証書をよくお読みください。）保証書がない場合は、無償修理が受けられない場合があります。
3. 保証期間後の修理は…
   お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。
4. 業務用での使用、車輌、船舶への搭載など一般家庭以外に使用された場合の故障および損傷は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

■ 修理を依頼されるときは

1. 「故障かな？と思ったら」をよくお読みのうえ、もう一度お調べください。
2. それでも異常があるときは、使用をやめて差し込みプラグを抜くか、ブレーカーを落としてお買い上げの販売店、または当社のサービスセンターに次ページの内容をご連絡のうえ、修理をお申しつけください。お申し出により出張修理いたします。

⚠ ご注意

ご自分での修理はしないでください。大変危険です。
必ず、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご依頼ください。

■ 補修用性能部品について

当社は、この製品の補修用性能部品の保持期間を製造打切後６年間とさせていただいております。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

■ お申込は…

サービスセンター（下記またはお買い上げの販売店にご連絡ください）
☎ 0120-5445-07（フリーダイヤル）　FAX：03-5445-3211
〒108-0022 東京都港区海岸3-2-12　安田芝浦第2ビル
エレクトロラックス・ジャパン（株）　白物家電事業部　サービスセンター

■ ご連絡いただくこと…

品　　名　：スチームコンベクションオーブン
型　　名　：**KS7100000M**
使用開始年月　：　　　年　　　月　　　日
故障の内容　：（できるだけ詳しく）
製品番号（PNC）：**941 047 326**
製造番号（S.N.）：……………………………………………………………………

⚠ ご注意
保障期間内でも、操作ミスや設置不備による故障の場合は、費用が発生することがあります。

仕様

品名	スチームコンベクションオーブン
型名	**KS7100000M**
電源	200 V　50 Hz / 60 Hz
設置方法	ビルトイン
消費電力	3,700 W
外形寸法　（W×D×H）	592 × 567 × 380 mm
重量	28.0 kg

愛情点検　長年ご使用のスチームコンベクションオーブンの点検を！

こんな症状はありませんか	● 電源コード、プラグが異常に熱くなる。 ● 電源コードに深いキズや変形がある。 ● 焦げくさい臭いがする。 ● ビリビリと電気を感じる ● その他の異常や故障がある。

使用中止	**このような症状のときは、故障や事故防止のため使用を中止し、すぐに電源プラグをコンセントから抜くか、単独ブレーカーを落として、必ず販売店、または当社サービスセンターに点検・修理をご相談ください。**

無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターが無料修理いたします。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、
   （1）商品と本書をご提示のうえ、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターに依頼してください。
   （2）お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご依頼のうえ、出張修理に際して本書をご提示ください。
   なお、離島および離島に準ずる遠隔地では、サービス対応に日数を要するか、対応不可能な場合がございます。発生する費用に関しては、実費を申し受けます。
3. ご贈答やご転居の場合のアフターサービスについては、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 保証期間内でもつぎの場合には有料修理になります。
   （イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
   （ニ）業務用での使用、車輌、船舶への搭載など一般家庭以外に使用された場合の故障および損傷。
   （ホ）本書の提示がない場合
   （ヘ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   （ト）メンテナンスに伴う部品の交換、メンテナンス費用等の適用除外、電波周波数変更等の適用除外
   （チ）屋外での用途、設置をされた場合および弊社設置マニュアル以外の設置、ご使用での故障および損傷
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。

（修理メモ）

※ 製品保証書は裏表紙についています。

※ 製品保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って製品保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間についての詳細は、取扱説明書の「アフターサービス」をご覧ください。

製 品 保 証 書

本書は、お買い上げの日から下記の期間中に故障が発生した場合に、本書記載内容により、無料修理を行うことをお約束するものです。詳細は「無料修理規定」をご参照ください。
「お買い上げ日」に記入がない場合は、お客様が購入日をご記入くださるようお願いいたします。

品名	スチームコンベクションオーブン	形名	KS7100000M
製品番号 PNC	941 047 326	製造番号 S.N.	
※お客様	お名前		
	ご住所 〒 ☎（　　）　ー		
※お買い上げ日	年　月　日	※取扱販売店名／住所／電話番号	担当者 印
保証期間	（お買い上げ日より）1年		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。

Electrolux

エレクトロラックス・ジャパン株式会社
白物家電事業部
〒108-0022 東京都港区海岸3-2-12 安田芝浦第2ビル
TEL. 03-5445-3363　FAX. 03-5445-3362
サービスご相談窓口〈フリーダイヤル〉0120-5445-07
http://www.aeg-electrolux.jp

ANC.892937558
AL 2011. 06